

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget dapat dikategorikan sebagai produk *restructured meat* yang merupakan teknik pengolahan daging dengan pemotongan daging hingga ukuran yang relatif kecil, kemudian disatukan dan dibentuk kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Amertaningtyas, 2000). *Nugget* merupakan salah satu bentuk produk beku siap saji yang dapat dibuat dari berbagai jenis daging salah satunya dengan menggunakan daging ikan. *Nugget* ikan adalah suatu bentuk produk olahan dari daging ikan giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat lalu dicetak menjadi bentuk tertentu, dicelupkan ke dalam *batter* dan *breeding* kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku atau *freezer* sebelum digoreng (Hapsari, 2002).

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang cukup enak dan gurih. Berdasarkan komposisi gizinya, ikan bandeng mengandung protein yang tinggi yaitu sebesar 20.38%. Kelemahan yang dimiliki oleh ikan bandeng adalah memiliki duri yang cukup banyak dalam tubuhnya sehingga mengurangi minat masyarakat untuk mengonsumsi bandeng.

Tempe kedelai merupakan produk pangan yang populer di Indonesia yang diolah melalui fermentasi kedelai dalam waktu tertentu menggunakan jamur *Rhizopus sp.* yang tumbuh pada kedelai akan menghidrolis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia. Berdasarkan komposisi gizinya, tempe kedelai mengandung protein yang juga tinggi yaitu sebesar 20,8%. Tempe kedelai memiliki harga yang murah jika dibandingkan dengan bahan makanan lain sebagai sumber

protein dan juga mudah dibuat dengan alat yang sederhana. Tempe kedelai pada umumnya mempunyai keterbatasan dalam hal variasi pengolahan serta rasa khas yang kurang disukai sebagian orang sehingga untuk mendapatkan nilai tambah secara ekonomis perlu dilakukan upaya pengolahan tempe yang dapat meningkatkan kesukaan konsumen. Salah satu alternatif pengolahan tempe kedelai yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan tempe kedelai sebagai bahan dalam pembuatan *nugget* bandeng-tempe. *Nugget* bandeng-tempe kedelai merupakan salah satu produk diversifikasi pangan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 68 Tahun 2002, diversifikasi pangan merupakan upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang. Menurut penelitian Widhia (2010), penambahan tepung tempe sebanyak 15% pada *nugget* kelinci dapat meningkatkan kualitas tekstur *nugget* tetapi semakin tinggi level penambahan tepung tempe (lebih dari 25%) pada pembuatan *nugget* menyebabkan kualitas tekstur *nugget* semakin menurun mendekati kasar.

Penggunaan daging ikan bandeng dan tempe kedelai dalam pembuatan *nugget* ikan bandeng dengan proporsi yang berbeda-beda dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dari *nugget* bandeng yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang sudah dilakukan didapatkan substitusi daging ikan bandeng dengan tempe kedelai lebih dari 50% akan menyebabkan tekstur *nugget* menjadi keras atau kasar dan *flavor* tempe yang dominan pada *nugget* bandeng-tempe.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimana pengaruh substitusi daging ikan bandeng dengan tempe kedelai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* bandeng?
- 1.2.2. Berapakah proporsi daging ikan bandeng dan tempe kedelai yang dapat menghasilkan *nugget* bandeng yang paling disukai?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh substitusi daging ikan bandeng dan tempe kedelai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* bandeng.
- 1.3.2. Mengetahui proporsi daging ikan bandeng dan tempe kedelai yang dapat menghasilkan *nugget* bandeng yang paling disukai.